

Stekt röding med gnocchi och brynt salviasmör

Gör såhär

Koka potatisen och låt den ånga av utan lock i minst 10 min.
Pressa potatisen i en bunke

Tillsätt ägg och mjöl. Blanda ihop till en deg som släpper från kanterna.
Rulla ut en fingertjock korv av degen och skär i ca 2 cm långa bitar.

Koka gnocchin i saltat vatten. När de flyter upp till ytan är de klara. Lyft
med hålslev och låt rinna av och svalna på hushållspapper.

Stek rödingen med skinnsidan nedåt i smör i 3-4 minute. Stek köttssidan i
30 sekunder.

lyft upp fisken och bryn 100g smör tillsammans med bladen från salvian.
Stek gnocchin gyllenbrun i 50g smör.

Servera gnocchin med rödingen och den brynta salviasmöret. Garnera med
de stekta salviabladen och citronklyftor.

4 portioner

Röding:

4 rödingfiléer á 150g
1 knippe färsk salvia
150g smör + smör till
stekning

Gnocchi:

500g fast potatis
1 ägg
3dl vetemjöl
Salt

Garnityr:

Citronklyftor